

Weizenkruste mit LIEVITO MADRE TRIO



Weizenmehl Type 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE TRIO	0,500 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	7,500 l
Gesamtgewicht	18,200 kg

Knetzeit:	4 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	60 – 90 Minuten
Teigeinlage:	0,850 kg
Zwischengare:	5 – 10 Minuten
Aufarbeitung:	länglich
Stückgare:	über Nacht bei 4 – 6 °C
Backtemperatur:	250 °C, fallend auf 220 °C, mit Dampf
Backzeit:	50 Minuten